

267065

12 ABT



267065

PATENTE DE INTRODUCCION

por 10 años

por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA COMPENSACION DEL CONTENIDO EN GRASAS DE LOS ALIMENTOS DESECADOS", a favor de Laboratorio Sol, S.A., de nacionalidad española, domiciliada en Barcelona, Villarroel, 106.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

Como es sabido en los últimos años se ha extendido el uso de alimentos desecados, los cuales presentan notables ventajas en cuanto a transporte por su reducido peso y espacio ocupado y asimismo por el tiempo que pueden permanecer almacenados sin estropearse, quedando a disposición del consumidor para su utilización en cualquier momento y mediante un proceso sencillo.

5

Dichos alimentos desecados han encontrado múltiples



campos de aplicación, tanto a lo que se refiere para usos especiales o de emergencia o simplemente su empleo doméstico evitando engorrosas manipulaciones culinarias para obtener un determinado recetario.

5 Sin embargo, en los alimentos desecados se presentan algunos importantes inconvenientes, que provienen de su uso relativamente reciente y a hallarse por esta causa en un periodo inicial de su desarrollo y por lo tanto ser susceptibles a importantes mejoras.

10 Uno de los principales inconvenientes, estriba en la carencia de grasas que acusan dichos alimentos desecados, lo cual proviene de que al presentar las grasas el fenómeno de enranciamiento, se hacia imposible con el estado actual de la técnica, añadir a los preparados alimenticios desecados, cualquier proporción de grasa, puesto que
15 ello hubiese representado su inutilización al cabo de un corto tiempo, a causa del mencionado enranciamiento.

Como es sabido, el enranciamiento es un fenómeno químico de oxidación de las grasas por acción del oxígeno atmosférico, humedad y luz natural, representando dicho
20 enranciamiento diversas características según sea el tipo de grasa afectado.

De un modo general, se puede afirmar que el estar constituidas las grasas por glicéridos del ácido oleico en pequeñas cantidades de ácido saturado, dan lugar por oxidación a unas sustancias de naturaleza aldehídica y cetónica que proporcionan un olor y sabor desagradables propios de
25 las grasas en mal estado o enranciadas.

En otros casos en que las grasas estén formadas por glicéridos de ácidos menos saturados, el proceso de enranciamiento es más lento, quedando acompañada la oxida-
30

12 ABR



ción, de una polimerización de los productos que se forman en la oxidación y que se transforman en masas sólidas con aspecto de resinas.

5 Esta Patente de introducción se refiere a un procedimiento para la compensación del contenido en grasas de los alimentos desecados, que soluciona los inconvenientes anteriormente expuestos, permitiendo que los alimentos desecados posean el contenido en grasas que es apropiado para lograr unas características lo más parecidas
10 a las naturales, evitando de un modo completo el deterioro de dichas grasas por efecto de los agentes exteriores anteriormente mencionados.

Este procedimiento se base en proporcionar la cantidad de grasas necesaria al alimento desecado y de la procedencia más adecuada para conseguir que el alimento en
15 cuestión alcance las características de sabor del alimento natural, logrando de este modo una perfección mucho más elevada en dicho tipo de alimentos, ya que se posibilita que los mismos posean un sabor de características
20 idénticas al que posee el alimento natural, lo cual era imposible hasta el momento al no existir posibilidad de añadir al alimento desecado, la grasa que poseía en forma primitiva.

Es esencial en este procedimiento, el que la grasa
25 añadida al preparado alimenticio, quede perfectamente aislada de los agentes exteriores, no pudiendo ser afectada por el oxígeno atmosférico, humedad o radiaciones solares perjudiciales. Para ello, la grasa de la procedencia deseada se trata por un procedimiento que produce su aglomeración en partículas esferoidales del tamaño deseado,
30 quedando recubiertas exteriormente y en toda su extensión



5 por una capa laminar de gelatina, la cual impide la acción oxidante de la atmósfera, en la masa de grasa que recubre, con lo cual esta no sufre acción alguna de enriamamiento y se conserva en estado puro a pesar de su al macenamiento durante un tiempo indeterminado.

10 Para la protección de las partículas de grasa anteriormente mencionadas de la acción de los rayos solares, se procede a interponer una sustancia colorante que absorbe las mismas, cuya sustancia colorante queda incorporada en la capa laminar de gelatina, siendo de características inocuas y cumpliendo con los requisitos de los organismos reguladores de sanidad.

15 Las partículas esferoidales obtenidas del modo descrito, son añadidas a los alimentos desecados de forma que en cada envoltorio de los mismos quede depositada la cantidad de grasa necesaria, ya sea en forma de una sola masa protegida exteriormente o bien en forma de varias de ellas, según tamaños de las mismas y requerimiento que presente el preparado alimenticio.

20 Las partículas de grasa que se añaden al preparado alimenticio desecado, se obtienen de modo preferente mediante la introducción continua de un baño de líquido mantenido a una temperatura baja, de un chorro continuo de líquido constituido por una vena central de la grasa que se trata de proteger y una envolvente exterior del material de protección de tipo gelatinoso. La vena líquida compuesta de este modo, es sometida a una vibración que produce su división en pequeñas partículas, las cuales constituyen las partículas de grasa a añadir a los envoltorios de los preparados alimenticios desecados.

30 Una de las ventajas más importantes que presenta es



te procedimiento es el del enriquecimiento en grasas de los productos alimenticios desecados, solucionando de un modo completo la falta que en dicho componente presentaban hasta el momento este tipo de alimentos lo que hacia incompleta la dieta a base de los mismos.

Además, este procedimiento proporciona una mayor comodidad en la preparación de platos a base de alimentos desecados, en los que no es preciso añadir grasas en forma de aceite como es usual, lo cual además de interferir en el sabor del preparado alimenticio, comporta una serie de molestias en cuanto a su preparación. Asimismo, mediante este procedimiento se posibilita que los preparados alimenticios desecados pueden ser utilizados de un modo practicamente autónomo, sin necesidad de añadiduras, lo cual reporta una mayor facilidad para la aplicación de dichos alimentos en lugares apartados y de difícil suministro, así como expediciones militares o de otro tipo.

Mediante este procedimiento se hace posible que el alimento desecado posea una vez elaborado de nuevo su sabor original, puesto que como es sabido, las grasas, especialmente de tipo animal, poseen pequeñas cantidades de sustancias determinadas que varían en cada caso y que confieren el sabor peculiar de los diferentes alimentos.

Todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifique la esencia del procedimiento descrito, será variable a los efectos de la actual Patente.

N O T A.

Se reivindica como objeto de esta Patente de introducción:

1.- Un procedimiento para la compensación del contenido de grasas de los alimentos desecados, caracterizado esen



cialmente por la añadidura al preparado alimenticio de-
secado, de una proporción de grasa de la cantidad y ti-
po que corresponden para conferir al alimento sus carac-
terísticas originales, adoptando la grasa añadida la for-
5 ma de partículas envueltas en toda su superficie por una
capa de protección de los agentes atmosféricos, siendo
de tipo inerte a la oxidación, insípida y asimilable por
el cuerpo humano, impidiendo que se lleve a cabo el fenó-
meno de enranciamiento de la grasa que efectúa la compen-
10 sación del alimento desecado.

2.- Un procedimiento para la compensación del contenido
en grasas de los alimentos desecados, según la reivindi-
cación anterior, caracterizado esencialmente porque la
capa laminar de protección de las partículas de grasa,
15 esté extendida a toda la superficie de las mismas y es
de tipo gelatinoso, llevando incorporado un colorante que
facilita la absorción selectiva de las radiaciones lumi-
nosas, aislando la grasa de la acción de las mismas y evi-
tando el enranciamiento de la masa de grasa protegida.

20 Sean cuales fueren las circunstancias que concurren
en la esencialidad de la Patente de introducción defini-
da en las anteriores reivindicaciones, cuyo objeto es:

3.- "UN PROCEDIMIENTO PARA LA COMPENSACION DEL CONTENIDO
EN GRASAS DE LOS ALIMENTOS DESECADOS".

25 Consta la presente memoria de seis hojas foliadas, me-
canografiadas por una sola cara.

Barcelona, doce de abril de mil novecientos sesenta
y uno.

P.A. de Laboratorio Sol, S.A.,

L. DURAN
P. P.